Char Griller®

DUO 5050

UN SOGNO PER GLI AMANTI DEL BARBEQUE
GAS E CARBONELLA INSIEME

MANUALE D'USO

- **Scheda Tecnica**
- **Lista parti illustrata**
- **Lista ferramenta**
- **Istruzioni di montaggio**
- **Preparazione del corpo a gas e note operative**
- **Preparazione del corpo a carbonella e note operative**
- **Informazioni di sicurezza**
- **Pulizia**
- **Possibili problemi e soluzioni per barbeque a gas**
- **Metodi di cottura a carbonella**
- **Garanzia**

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

SCHEDA TECNICA

CODICE ARTICOLO:	5050
LATO CARBONELLA:	
AREA DI COTTURA:	52 X 50cm (2600 cm2)
GRIGLIA DI COTTURA:	GHISA IN 3 SEZIONI
REGOLAZIONE ALTEZZA BRACIERE:	SI
VASSOIO PORTACENERE:	SI
ESTRAZIONE DEL VASSOIO:	DALL'ALTO
TERMOMETRO:	SI
GRIGLIA DI RISCALDAMENTO:	50 X 25cm
MENSOLA FRONTALE:	SI
MENSOLA LATERALE:	NO
SIDE FIREBOX:	OPTIONAL (ART.NO. 2424)
GIRARROSTO:	OPTIONAL (ART.NO. 5022)
LATO GAS:	
AREA DI COTTURA:	52 X 50cm (3500 cm2)
GRIGLIA DI COTTURA:	GHISA IN 3 SEZIONI
POTENZA:	12 kW (3 X 4 kW)
FORNELLO LATERALE:	SI (3kW)
ACCENSIONE ELETTRONICA:	SI (A BATTERIA)
TERMOMETRO:	SI
GRIGLIA DI RISCALDAMENTO:	52 X 25cm
MENSOLA FRONTALE:	NO
MENSOLA LATERALE:	NO
GIRARROSTO:	NO
TELO PROTETTIVO:	OPTIONAL (ART.NO. 8080)
LARGHEZZA/PROFONDITA'/ALTEZZA:	158 x 73 x 127/144 cm
PESO:	77 kg
TELAIO:	TUBOLARE IN ACCIAIO (DIAM 50mm)
CORPO:	LAMIERA DI ACCIAIO
RUOTE:	IN PLASTICA DA 20cm

Le caratteristiche tecniche possono variare senza notifica per migliorie sul prodotto

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

LISTA PARTI ILLUSTRATA

COPERCHIO GAS 1 PZ	CORPO GAS 1 PZ	COMIGNOLO GAS 2 PZ
TERMOMETRO 2 PZ	MANIGLIONE 2 PZ	GRIGLIA RISCALDAMENTO 2 PZ
BRUCIATORE CON CAVETTO LUNGO 1PZ	BRUCIATORE CON CAVETTO CORTO 2 PZ	ANTISFIAMMATE 3 PZ
COPERCHIO CARBONELLA 1 PZ	CORPO CARBONELLA 1 PZ	COMIGNOLO CARBONELLA 1 PZ

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

GANCIO REGOLABILE PER BRACIERE 1PZ	BRACIERE 1 PZ	PARZIALIZZATORE ARIA 1 PZ
MANIGLIONE LATERALE 1 PZ	MENSOLA FRONTALE 1 PZ	SUPPORTO PER PENTOLA 1 PZ
FORNELLO LATERALE E PANNELLO REGOLATORI 1 PZ	GANCIO 3 PZ	CONTENITORE GRASSO 2 PZ
RACCOGLI GRASSO 1PZ	BARRA ORIZZONTALE 2 PZ	GAMBA SINISTRA 2 PZ

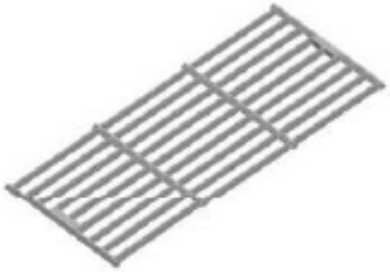
BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

GAMBA DESTRA 2 PZ	BARRA TRASVERSALE 2 PZ	GRIGLIA PORTA OGGETTI
BASE 1 PZ	RUOTA 2 PZ	ASSE RUOTE 2 PZ
BOCCOLA COPRIASSE 2 PZ	GRIGLIE DI COTTURA 6 PZ 	GANCIO PER SOLLEVAMENTO GRIGLIE 1 PZ
SEGUE NELLA PAGINA SUCCESSIVA LA LISTA DELLA FERRAMENTA		

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

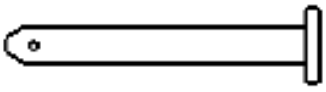
Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

LISTA FERRAMENTA

	BULLONE DA 4CM 8PZ
	BULLONE DA 2CM 43 PZ
	VITE 3 PZ
	RONDELLA PIATTA 10 PZ
	BULLONE 19 PZ
	RONDELLA GROVER 35 PZ
	BULLONE RASTREMATO 2 PZ
	COPPIGLIA 3 PZ
	BULLONE COPERCHI CENTRALE 1 PZ

I PEZZI CONTENUTI NEL SACCHETTO DELLA FERRAMENTA POTREBBERO VARIARE LEGGERMENTE DA QUELLI IN FIGURA.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

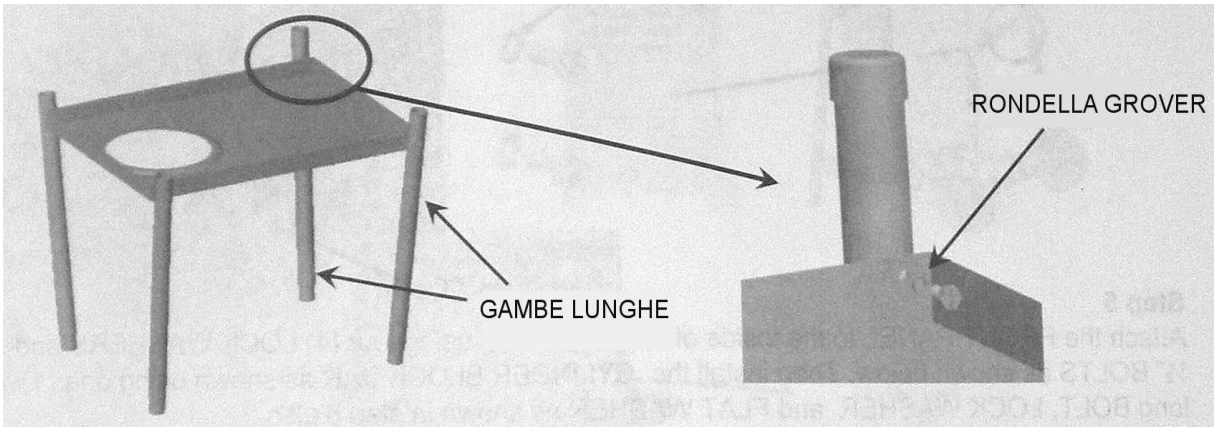
Char Griller®

DUO 5050

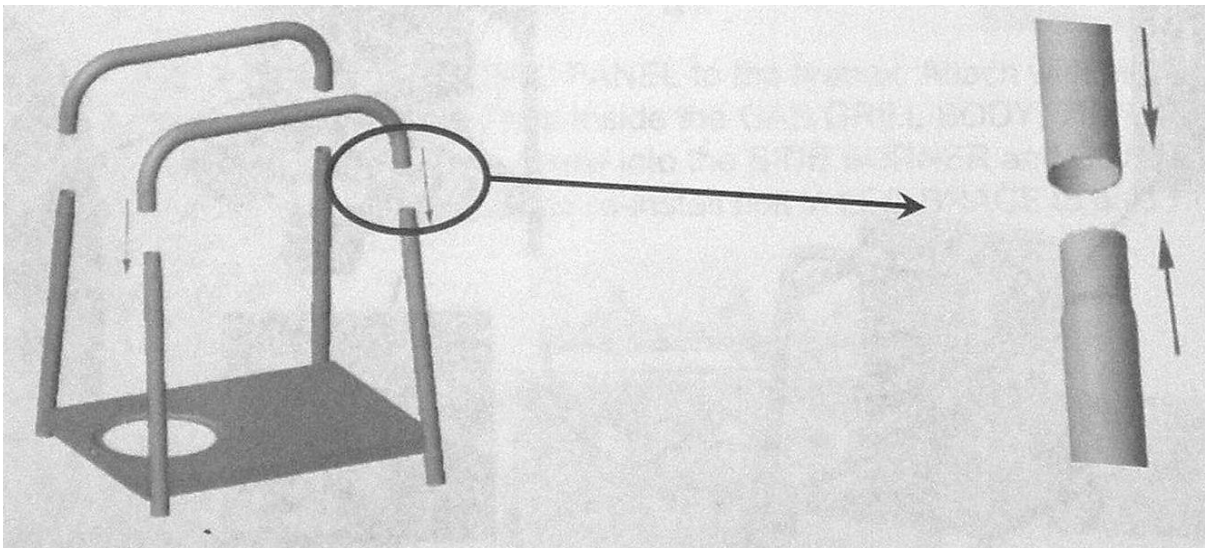
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

1. Il montaggio richiede 2 persone, e l'utilizzo di attrezzi normali come un martello, delle pinze, un cacciavite e una chiave inglese da 7/16" (11mm) o a rullino. NOTA stringere i bulloni solo manualmente fino alla fine del montaggio, stringerli con la chiave o le pinze potrebbe causare il misallineamento di alcune parti. Tutti i dadi dovrebbero nella parte interna del barbeque se non esplicitamente specificato. Aprite il cartone disponendo tutto il contenuto in un area pulita e piatta.
   Il tempo stimato di montaggio è circa 1 ora e 30 minuti.

2. Attaccare le gambe destre e sinistre alla base utilizzando bulloni da 2cm con rondelle grover. Le gambe destre (più lunghe) vanno posizionate sul lato opposto al foro presente nella base, vedi figura:



3. Inserire le estremità delle gambe nelle barre di supporto orizzontali in modo che i fori presenti su queste ultime siano rivolti verso l'interno.

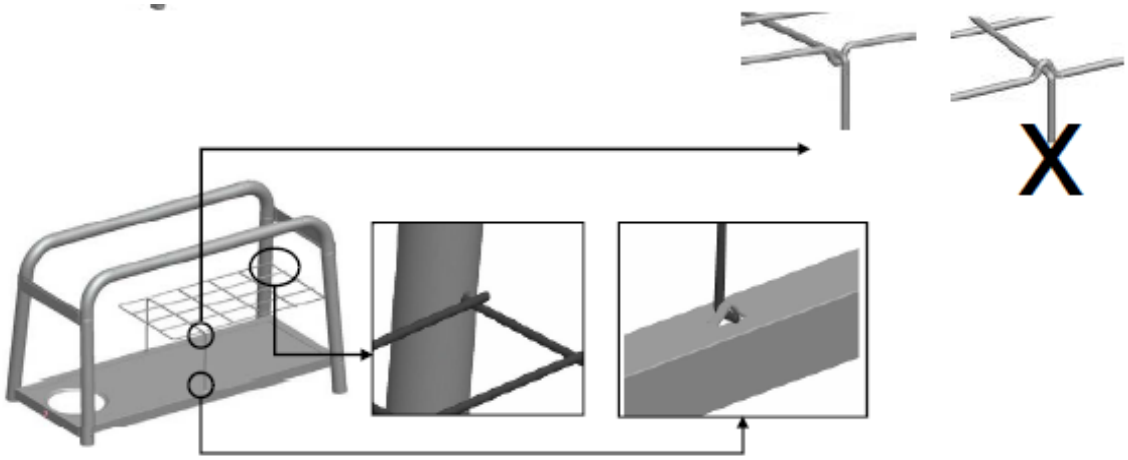


BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

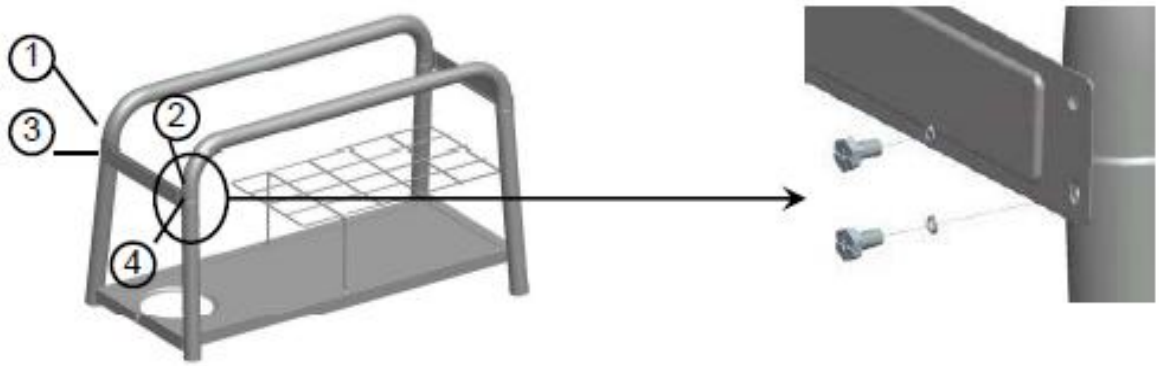
Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

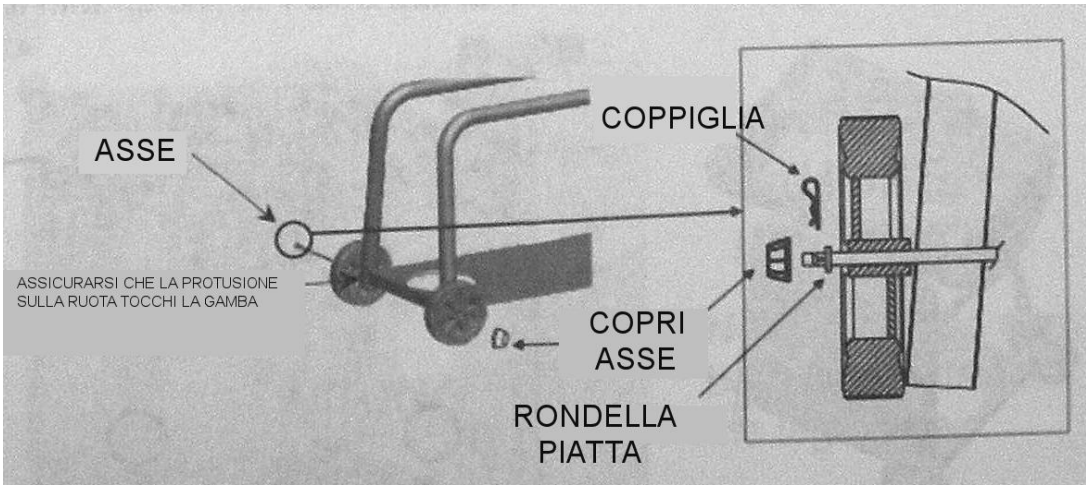
4. Montare la griglia portaogetti come mostrato in figura.



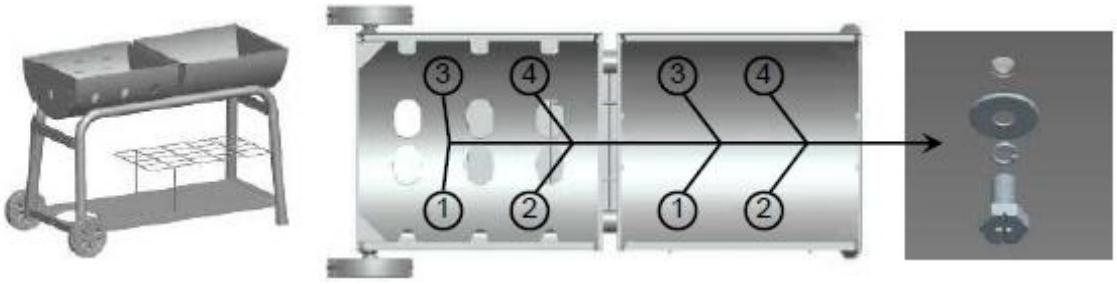
5. Installare le barre trasversali utilizzando 8 bulloni da 2 cm e 8 rondelle grover, ricordandosi di stringere i bulloni solo a mano.



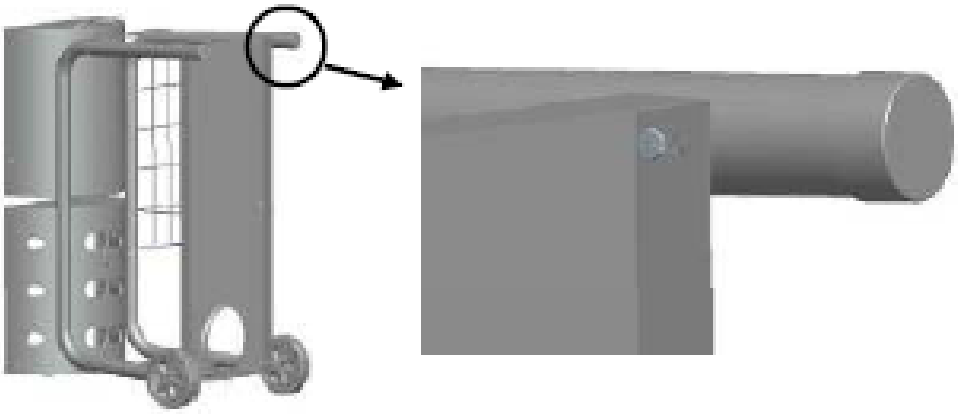
6. Inserire l'asse delle ruote attreverso i fori presenti nelle gambe corte, sull'esterno delle gambe posizionare una rondella piatta da 10mm, la coppiglia e il copri asse. Usare un martello colpendo leggermente il copriasse per farlo entrare nella sua sede.



7. Montare il corpo del barbeque a gas ed il corpo del barbeque a carbonella usando 8 bulloni da 2 cm, 8 rondelle piatte e 8 rondelle grover nell'ordine mostrato in figura.

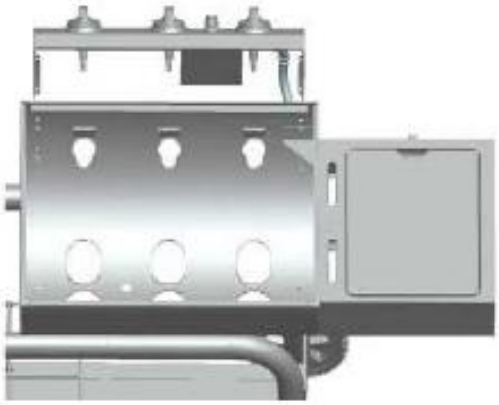


8. Girare il barbeque sotto sopra e stringere con le chiavi tutti i bulloni.

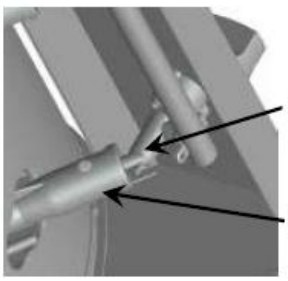


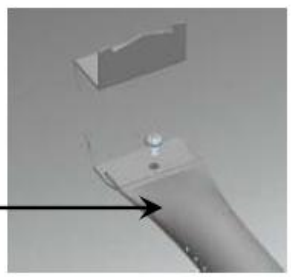
9. Attaccare al corpo a gas il raccogli grasso utilizzando due bulloni da 2 cm facendoli entrare dal fondo del corpo del barbeque. Le guide per il posizionamento del contenitore per il grasso devono essere rivolte verso il centro del barbeque, come mostrato in figura.

10. Attaccare il fornello laterale ed il pannello dei regolatori al corpo a gas utlizzando 8 bulloni da 2 cm con relative rondelle GROVER. I bulloni in questo caso devono essere all'interno del corpo del barbeque.
    Come si nota dalla figura il tubo del gas deve sempre passare all'esterno della barra trasversale.

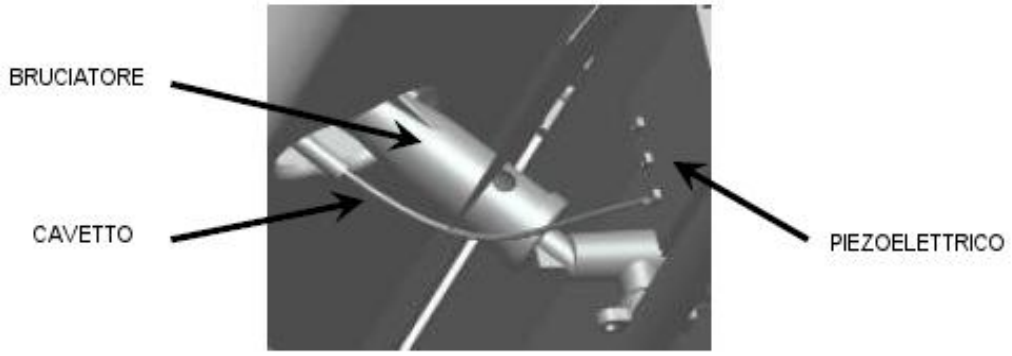


11. Installate i bruciatori nel corpo del barbeque facendoli passare prima nei fori dalla parte dei rubinetti ed infilandoli sugli ugelli, dopodichè appoggiarli sui supporti all'interno del corpo principale e fissarli con le viti. Prestate attenzione alla lunghezza dei cavetti elettrici, il bruciatore con il cavetto più lungo va installato sulla destra i prossimità del rubinetto più lontano dal pulsante di accensione.

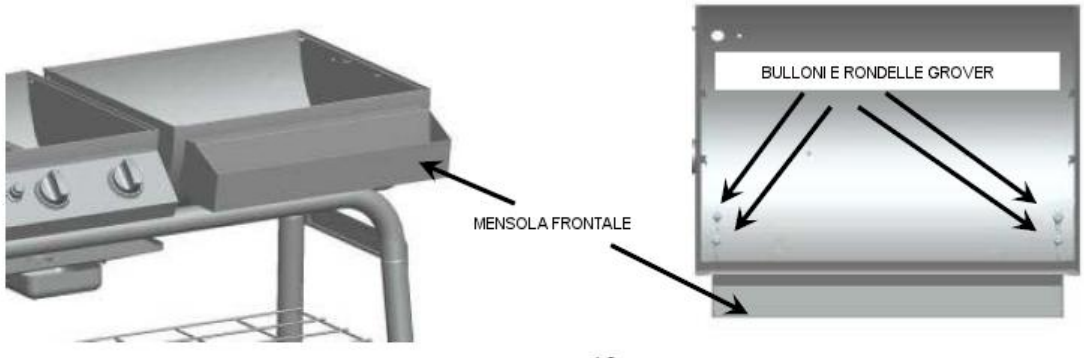




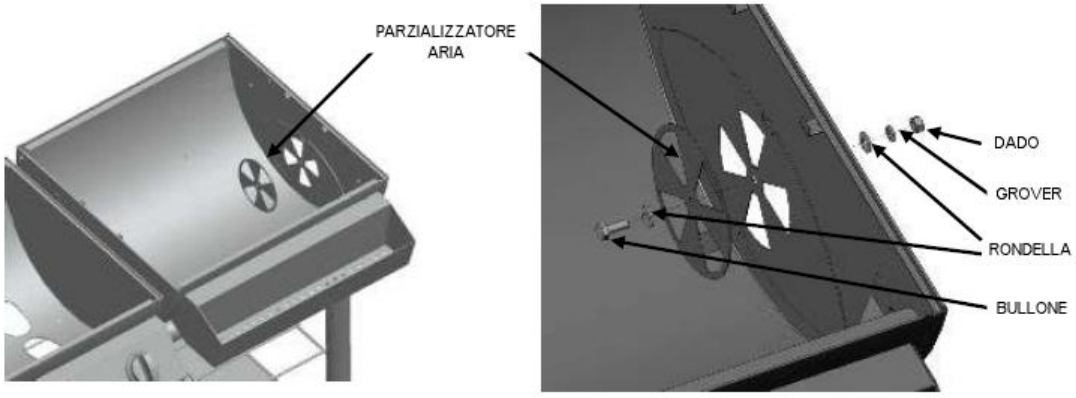
12. Attaccare i cavetti provenienti dai bruciatori sui morsetti del congegno piezoelettrico di accensione. Non importa l'ordine con in quali i cavetti vengono collegati.



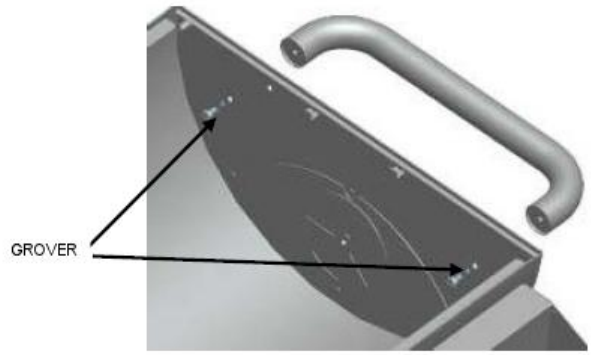
13. Installare la mensola frontale utlizzando 4 bulloni e 4 rondelle GROVER. I bulloni rimandono allinterno del corpo del barbeque.



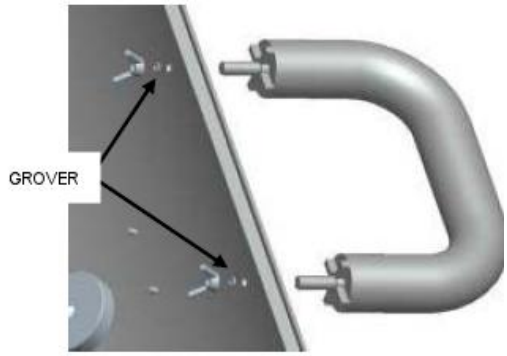
14. Installare il parzializzatore dell'aria sul corpo a carbonella utilizzando un bullone da 2cm, una rondella piana, (il parzializzatore), un'altra rondella piana, una rondella GROVER ed un dado.



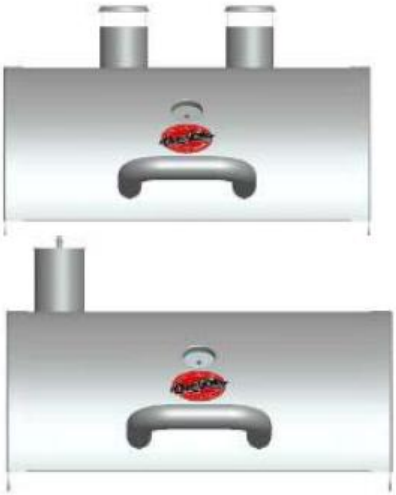
15. Attaccare il maniglione laterale utilizzando 2 bulloni da 2 cm e 2 rondelle grover.

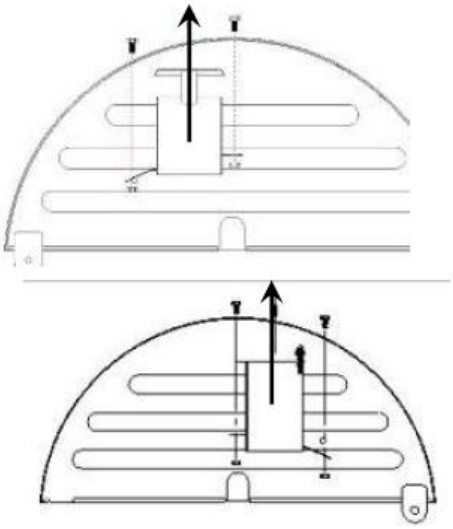


16. Installare i maniglioni sui corperchi sia del corpo a gas che di quello a carbonella utlizzando 4 dadi a farfalla e 4 rondelle GROVER.

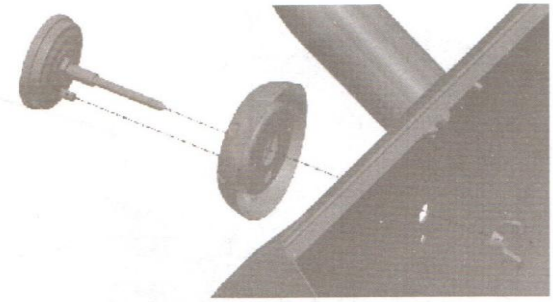


17. Montare i comignoli sia sul coperchio del corpo a gas che su quello del corpo a carbonella utlizzando 2 bulloni da 2 cm e 2 dadi ogni comignolo. Se una volta chiuso il coperchio i comignoli non appaiono verticali vuol dire che avete sbagliato il senso dell'installazione.

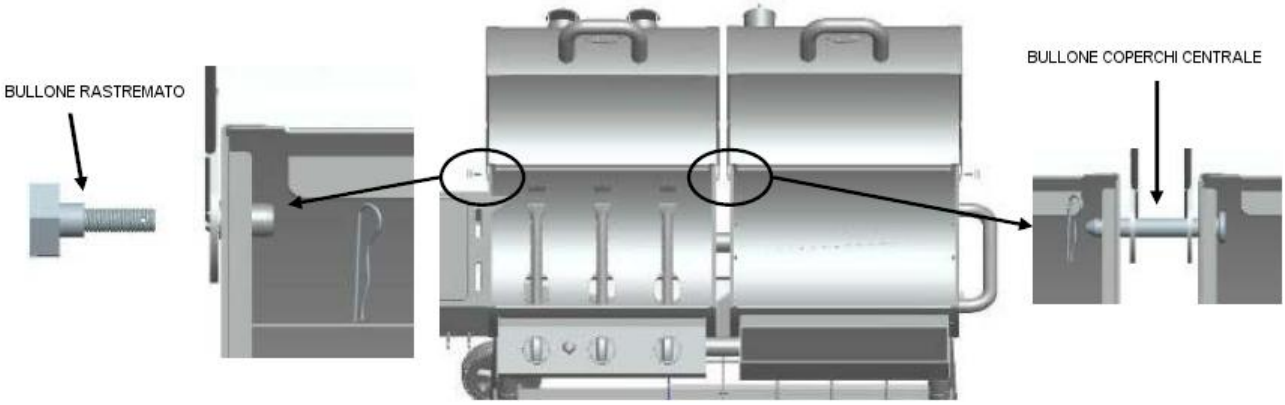




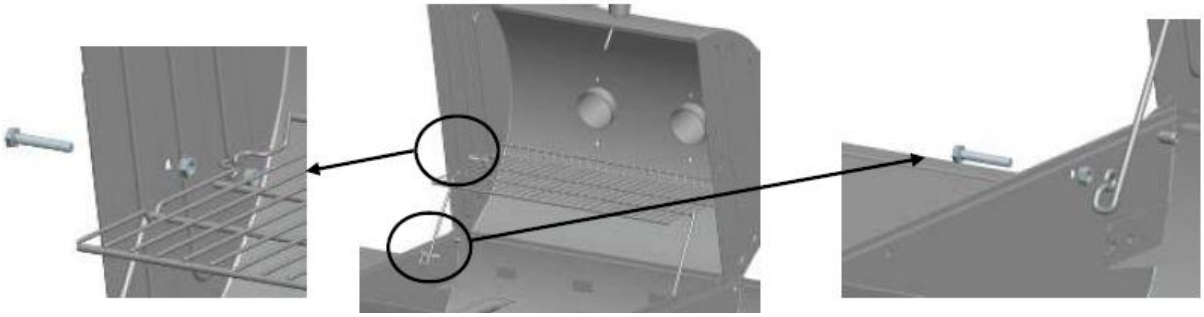
18. Installare i termometri utilizzando i dadi a farfalla ed i porta termometri. Si raccomanda di non stringere troppo i dadi in quanto si potrebbero danneggiare i termometri stessi.



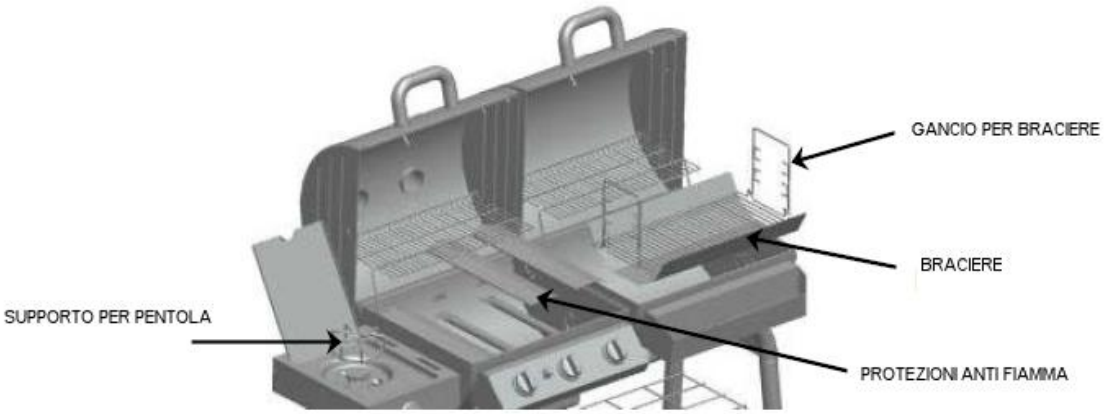
19. Installare i coperchi utilizzando i bulloni rastremati, il bullone centrale e le coppiglie come in figura. Si devono appoggiare i coperchi sul barbeque, alzandone 1 alla volta installare i bulloni rastremati e dopodiche facendo attenzione a che non cadano o si stortino mettere il bullone centrale, il tutto fissato dalle coppiglie inserite negli appositi fori sui bulloni.



20. Installare le griglie di riscaldamento attaccando due bulloni da 4 cm con i relativi dadi a ogni sezione del barbeque sui due lati del corpo e del coperchio. Infilare la griglia sui bulloni utilizzando gli anelli presenti sulla griglia stessa e sull'asta basculante.



21. Montare il supporto per la pentola nel fornello laterale ed il braciere nel corpo a carbonella utlizzando gli appositi ganci regolabili.

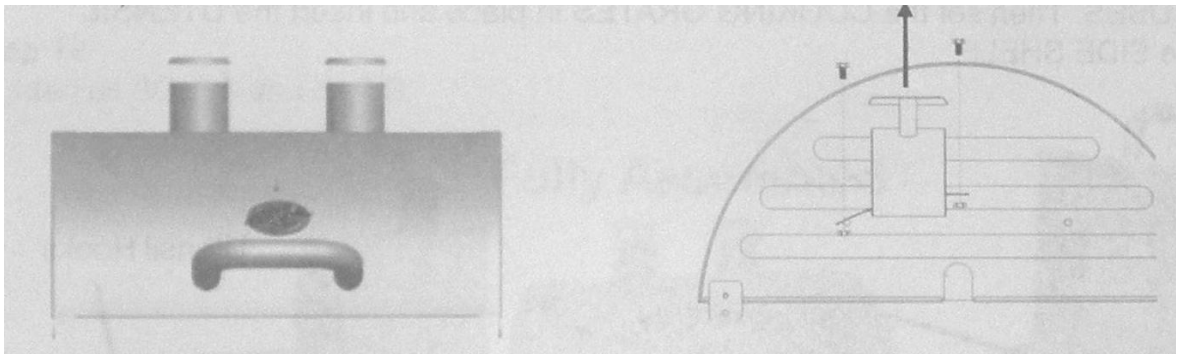


22. Installare le sei griglie di cottura.

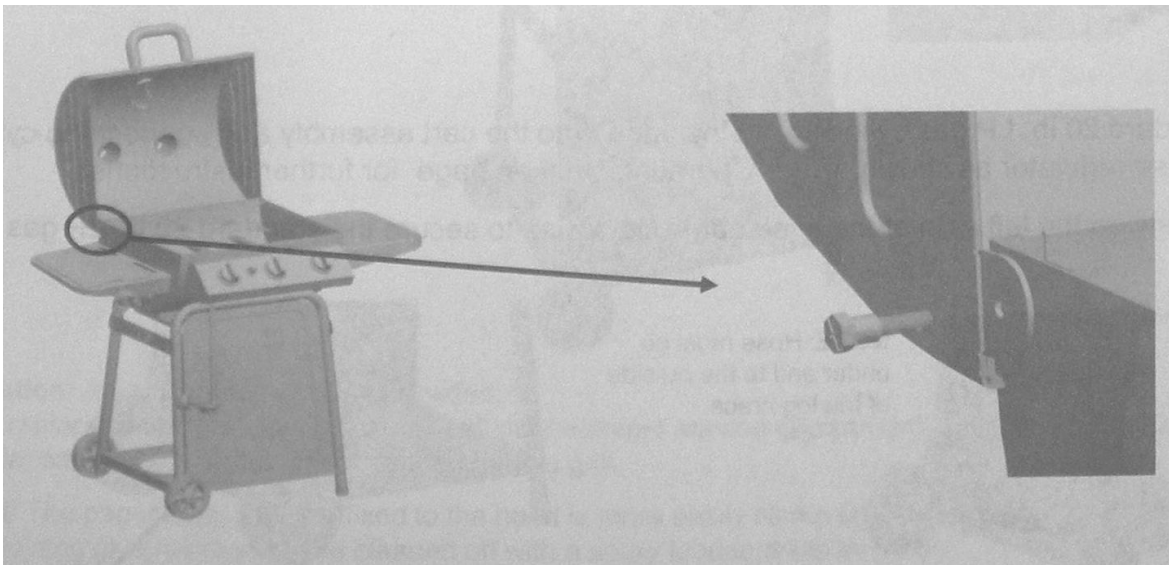
23. Installare il contenitore per il grasso sotto il corpo a gas utlizzando le guide presenti sul vassoio raccogli grasso, e quello sotto il fornello laterale.

24. Installare la pila nel pulsante piezoelettrico di accensione svitando il tappo del pulsante ed inserendo la batteria con il polo positivo rivolto verso il pulsante (verso di voi).

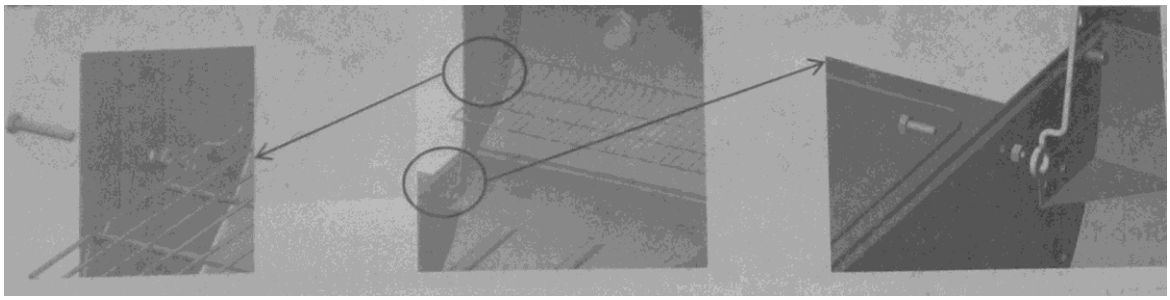
25. Procedete al montaggio dei due camini infilandoli dall'interno del coperchio utilizzando due bulloni da 2 cm e relativi dadi .



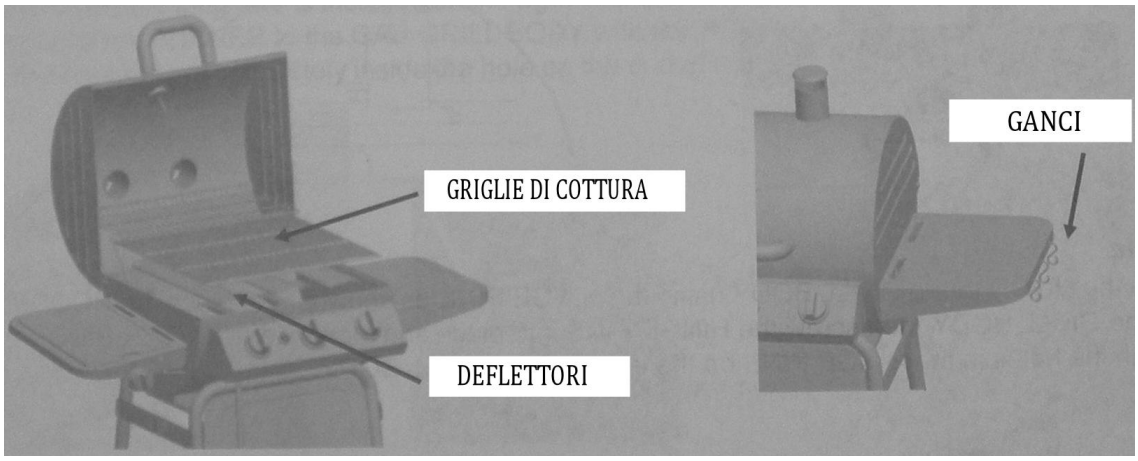
26. Montare il coperchio sul corpo principale utilizzando due bulloni rastremati e due coppiglie.



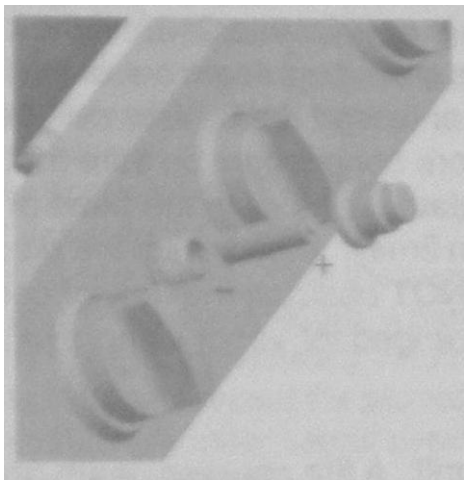
27. Installare la griglia di riscaldamento attaccando due bulloni da 4 cm con i relativi dadi al corpo del barbeque sui due lati del corpo e del coperchio. Infilare la griglia sui bulloni utilizzando gli anelli presenti sulla griglia stessa e sull'asta basculante.



28. Montare il coperchio del fornello laterale, i deflettori antifiamma sopra i bruciatori ed i ganci porta oggetti sulla mensola laterale.



29. Installare la pila nel pulsante piezoelettrico di accensione svitando il tappo del pulsante ed inserendo la batteria con il polo positivo rivolto verso il pulsante (verso di voi).



30. Stringere tutti i dadi.

PREPARAZIONE DEL CORPO A GAS E NOTE OPERATIVE

Data la pericolosità del gas data dalla sua grande infiammabilità e per evitare pericoli di incendio e di esplosione vi suggeriamo di seguire i punti seguenti prima di procedere all'accensione dei bruciatori:

(A) Utilizzate solo bombole con rubinetto perfettamente funzionante e ricaricaricate da rivenditori autorizzati.
(B) Verificate che non ci siano perdite nella giunzione tra la bombola ed il riduttore.

(C) Verificate se sentite odore di gas anche con tutti i rubinetti chiusi.
(D) Allontanate tutti gli oggetti o i liquidi infiammabili dalle vicinanze del barbeque (almeo 8 mt).
(E) Tenete sempre il coperchio aperto per almeno 5 minuti prima di procedere all'accensione del primo bruciatore.
(F) Verificare che l'accensione piezoelettrica funzioni prima di aprire il rubinetto del gas.
(G) Se il bruciatore non si accende subito dopo aver aperto il gas e premuto sul pulsante di accensione chiudete il rubinetto e lasciate ventilare prima di ritentare l'accensione. Verificare che il bruciatore non sia occluso.
(H) Una volta accesi i bruciatori lasciare bruciare a coperchio aperto per qualche minuto prima di chiuderlo. Verificare che i bruciatori abbiano tutte le fiamme accese.
(I) Utilizzare il barbeque sempre all'aperto e mai in luoghi chiusi o poco ventilati.
(J) Se cuocete con dell'olio o grasso non superare mai la temperatura di 180°C, e non tenere eventuali bottiglie e recipienti contenenti l'olio nelle vicinanze del barbeque acceso.
(K) Prima di accenderlo posizionare il barbeque ad almeno un metro da qualsiasi muro od ostacolo sia dalla parte posteriore che dai lati.
(L) Il regolatore di pressione ed i tubi di connessione vanno ispezionati regolarmente per verificare eventuali crepature o danneggiamenti. Nel caso si necessiti la sostituzione dei tubi o del regolatore farlo solo con componenti adatti e certificati per questo tipo di utilizzo.
(M) Nel caso durante il funzionamento sentiste odore di gas: chiudere immediatamente tutti i rubinetti, aprire il coperchio, spegnere qualsiasi fiamma accesa.

Un metodo di facile applicazione per scoprire se ci sono delle perdite nei condotti del gas e nelle giunzioni tra le varie parti è quello di preparare una soluzione con 1 parte di sapone per i piatti e 3 party d'acqua in una bottiglia provvista di spray, spruzzare questa soluzione sulle parti che si vuole testare e metterle in pressione. Se si osservasse la produzione di bollicine, ci si troverebbe davanti ad una perdita che deve essere immediatamente corretta.

Prima della prima cottura, e per evitare gusti spiacevoli, suggeriamo di lasciare il barbeque acceso per almeno 30 minuti in modo da bruciare eventuali oli usati nella lavorazione del metallo di costruzione.

NON ECCEDERE MAI I 250°C(480°F) PERCHE' SI DANNEGGEREBBE LA FINITURA AUMENTANDO LA PROBABILITA' DI CORROSIONE. LA PITTURA NON E' PARTE DELLA GARANZIA E DOVREBBE ESSERE RIAPPLICATA. QUESTO BARBEQUE NON E' GARANTITO CONTRO LA RUGGINE.

Temperature troppo alte causano la ruggine. Ceneri lasciate per troppo tempo sul fondo del braciere si impregnano di umidità e causano fenomeni di corrosione anche perforante. Questo barbeque è fatto di acciaio e ghisa che se non propriamente curati si arrugginiscono.

Dopo l'utilizzo ungete le superfici interne di olio vegetale per limitare la ruggine. Sulla parte esterna se si formasse della ruggine rimuovetela con una spazzola di ferro e ripristinate la verniciatura con una pitture resistente alle alte temperature.

Nella parte bassa del barbeque sono presenti dei fori di scarico dei liquidi di cottura che vengono convogliati in una vaschetta estraibile, si consiglia di pulire questa vaschetta dopo ogni cottura.

Nel termometro si potrebbe raccogliere dell'umidità che chiaramente evapora una volta che si scalda il barbeque. Se ci fosse la necessità di ricalibrare questo termometro lo si può fare nel forno di casa.

Potete chiudere gli eventuali fori presenti per l'utilizzo di accessori con dei bulloni che non sono però forniti.

Potrebbe verificarsi la fuoriuscita di fumo anche da aree diverse dal camino. Questo è normale e non pregiudica la cottura ottimale del cibo.

PREPARAZIONE DEL CORPO A CARBONELLA E NOTE OPERATIVE

Dovete preparare il barbeque prima di iniziare ad usarlo per proteggere la finitura interna ed esterna e per prevenire cattivi gusti nella vostra prima cottura.

(A) Ungete tutte le superfici interne (includendo il braciere, le griglie di cottura e il corpo del barbeque stesso) con olio vegetale.
(B) Accendete un fuoco di medie dimensioni nel braciere.
(C) Quando la brace è pronta allargatela , riponete le griglie di cottura al loro posto, chiudete il coperchio e scaldate per due ore a 120°C (250°F).
(D) Togliete le griglie di cottura e applicate su di esse un ulteriore strato di olio vegetale o grasso animale (come lo strutto), riponetele all'interno del barbeque e lasciate "cuocere" per altre due ore. Potete anche ungere leggermente la superficie esterna del barbeque mentre è caldo con olio vegetale. Questo procedimento estende la vita della finitura, un po' come dare la cera alla macchina.

Il Barbeque è adesso pronto per essere utilizzato. NOTA: potrebbero verificarsi abbondanti colatura di olio durante il processo e durante le prime cotture, ma diventerà sempre meno con il passare del tempo.
Questo procedimento dovrebbe portare ad un rivestimento giallognolo che con l'uso dovrebbe annerirsi. Se si presentasse la necessità, cioè se il rivestimento protettivo dovesse danneggiarsi per qualche motivo, il procedimento può essere ripetuto.
Se decidete di lavare le griglie di cottura il procedimento va ripetuto sulle griglie.

NON ECCEDERE MAI I 200°C(400°f) PERCHE' SI DANNEGGEREBBE LA FINITURA AUMENTANDO LA PROBABILITA' DI CORROSIONE. LA PITTURA NON E' PARTE DELLA GARANZIA E DOVREBBE ESSERE RIAPPLICATA. QUESTO BARBEQUE NON E' GARANTITO CONTRO LA RUGGINE.

Per accendere il carbone o la carbonella appilate gli stessi su dei pezzi appallottolati di giornale asciutto, in modo da essere in grado di accendere la carta in più posti. Invece della carta si possono utilizzare le mattonelle accendi fuoco o l'apposito liquido infiammabile. NON USARE MAI BENZINA O LIQUIDI ALTAMENTE INFIAMMABILI.

Chiudete il coperchio una volta che il carbone o la carbonella sono tutti accesi, aprendoli sulla superfecie del braciere prima di iniziare la cottura.

Potete controllare la temperatura all'interno del barbeque agendo sulla quantità di carbone, parzializzando l'ingresso dell'aria o l'uscita dei fumi con le apposite regolazioni e regolando l'altezza el braciere agendo su una estremità alla volta. Tenete conto che la legna fornisce una temperatura maggiore del carbone e che più aria entra più alta sarà la temperatura.

Per evitare fiamme alte cuocere con il coperchio abbassato e per aumentare il gusto di affumicato aggiungete scaglie di legno o segatura imbevute d'acqua.

Temperature troppo alte causano la ruggine. Ceneri lasciate per troppo tempo sul fondo del braciere si impregnano di umidità e causano fenomeni di corrosione anche perforante. Questo barbeque è fatto di acciaio e ghisa che se non propriamente curati si arrugginiscono.

Se utilizzate liquidi infiammabili per facilitare l'accensione del carbone o carboni già impregnati dovete aspettare a chiudere il coperchio che questi liquidi si siano consumati completamente per non avere gusti strani nei cibi che cucinate.

Dopo l'utilizzo ungete le superfici interne di olio vegetale per limitare la ruggine. Sulla parte esterna se si formasse della ruggine rimuovetela con una spazzola di ferro e ripristinate la verniciatura con una pitture resistente alle alte temperature.

Nella parte bassa del barbeque è presente un foro di scarico dei liquidi di cottura, si consiglia di mettere in corrispondenza di questo foro un contenitore metallico in modo da raccogliere quello che cola.

Nel termometro si potrebbe raccogliere dell'umidità che chiaramente evapora una volta che si scalda il barbeque. Se ci fosse la necessità di ricalibrare questo termometro lo si può fare nel forno di casa.

Potete chiudere gli eventuali fori presenti per l'utilizzo di accessori con dei bulloni che non sono però forniti.

Potrebbe verificarsi la fuoriuscita di fumo anche da aree diverse dal camino. Questo è normale e non pregiudica la cottura ottimale del cibo.

Char Griller®

DUO 5050

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggete attentamente le istruzioni prima el montaggio e dell'utilizzo del barbeque.

- ATTENZIONE! Il corpo del barbeque diventa estremamente caldo durante il funzionamento e non può essere mosso quando è caldo.
- Non utilizzatelo in luoghi chiusi o all'interno.
- Mantenete lontani bambini ed animali domestici.
- Durante il montaggio fate attenzione agli angoli e alle superfici taglienti.
- Non lasciare il barbeque incostudito mentre è in funzionamento.
- Prestate attenzione mentre muovete il barbeque per evitarne deformazioni
- Quando operativo il barbeque dovrebbe essere posizionato ad almeno 3 metri da qualsiasi materiale infiammabile (come coperte, edifici, alberi, staccionate, arbusti ecc.)
- Non lasciate nelle vicinanze del barbeque liquidi infiammabili i cui vapori potrebbero incendiarsi (distanza minima 8 metri).
- Fate attenzione che aprendo il coperchio l'aria fresca che entra potrebbe causare fiamme alte. Quindi quando aprite il barbeque cercate di proteggere le votre mani, la faccia e il corpo da eventuali vapori caldi o fiamme alte.
- Non superate mai la temperatura di 250°C (480°F)
- Indossare sempre guanti protettivi per evitare bruciature.
- Nel caso il sistema di accensione piezoelettrico non funzionasse utilizzare l'apposito supporto-prolunga per i fiammiferi evitando di infilare le mani tra i bruciatori mentre si accendono.
- Le fiamme dei bruciatori, per essere regolari, devono avere una colorazione blu/gialla ed una lunghezza di 2-5 cm.
- Quando aprite il coperchio fate attenzione alla sua posizione in modo che non ci sia il rischio che si richiuda da solo mentre state lavorando all'interno del barbeque.
- Nel caso si sprigionassero fiamme alte, chiudete il coperchio e tutti i rubinetti del gas.

- Nel caso uno dei bruciatori si spegnesse durante il funzionamento, chiudere immediatamente il relativo rubinetto, spegnere gli altri bruciatori ed aspettare qualche minuto a coperchio aperto prima di effettuare l'accensione.
- Per evitare spiacevoli contagi batterici tenete il cibo nel frigo prima della cottura, non mischiate mai il cibo cotto con quello crudo, mettete subito nel frigo gli eventuali avanzi, lavate molto bene tutti gli utensili che sono venuti in contatto con i cibi crudi. Cuocete le carni da medie a ben cotte.

PULIZIA

Quando si finisce di cuocere è consigliabile lasciare i bruciatori accesi per una decina di minuti in modo da consumare i residui di cibo presenti sulle griglie ed eventuali colature sugli schermi antifiamma.

Prima di effettuare la pulizia assicurarsi che il grill sia completamente freddo e che tutti i rubinetti del gas siano spenti.

Per la pulizia si consiglia di utilizzare: una spugnetta, una paglietta di nylon, una spazzola di metallo, del detergente per i piatti e dell'acqua calda.

NON mettere nessuna parte del barbeque in un forno autopulente per effettuarne la pulizia, al limite si possono lavare le griglie e gli schermi antifiamma in lavastoviglie. NON utilizzare per nessun motivo solventi o diluenti forti che potrebbero danneggiare il trattamento superficiale.

Superfici esterne.
Pulire con la spugnetta e il sapone dopodichè sciacquare con acqua calda.

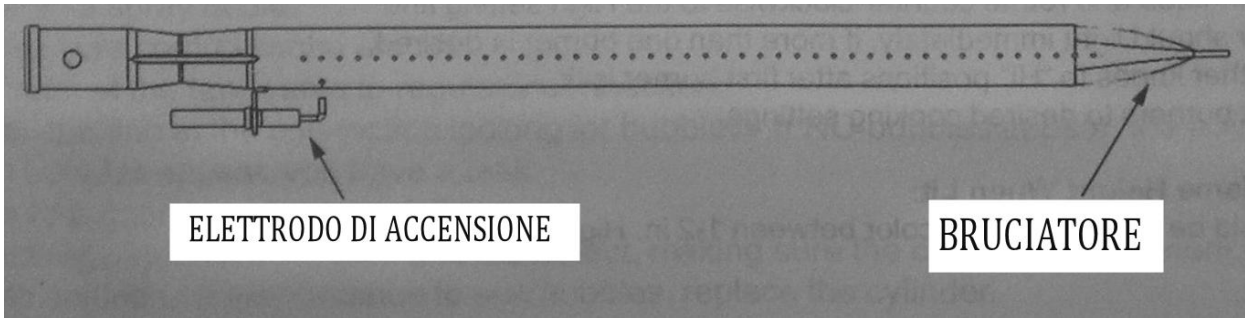
Superfici interne.
Per le superfici interne del coperchio utilizzare il metodo usato per quelle esterne, se si presentano delle scaglie di grasso bruciato e carbonizzato utilizzare al limite la paglietta di nylon e una soluzione di sapone più forte.
Sul fondo utilizzare la spazzola di metallo per raschiare i rimasugli di cibo carbonizzato e lavare con la paglietta di nylon risciacquando poi con acqua calda.
Dopo la pulizia lasciare il coperchio aperto fino alla completa asciugatura.

Griglie di cottura.
Le griglie sono rivestite di un materiale simile al vetro quindi bisogna prestare attenzione a non scheggiarlo o danneggiarlo con abrasivi troppo forti.
Usare quindi la paglietta di nylon, sapone ed acqua, al limite si può utilizzare anche del bicarbonato di sodio su una spugnetta. Risciacquare abbondantemente con acqua calda e lasciare asciugare completamente prima di rimontarle.

Schermi antifiamma.
Usare la paglietta o la spazzola di metallo per pulire dai resti carbonizzati di cibo dopodichè lavare con sapone e sciacquare con abbondante acqua calda e lasciare asciugare completamente prima di rimontare.

Bruciatori
Assicurarsi che tutti i rubinetti del gas siano chiusi compreso quello sulla bombola.

Per la pulizia dei bruciatori bisogna smontarli svitando le viti che li tengono ancorati al corpo del barbeque e sfilandoli, dopo aver rimosso le griglie di cottura e gli schermi antifiamma.
Pulire il tubo di Venturi all'ingresso del bruciatore mediante uno scovolino per la pulizia delle bottiglie o dell'aria compressa.
Assicurarsi che tutti i fori siano liberi da incrostazioni e se fossero incrostati sbloccarli utilizzando un filo metallico di dimensione adeguata.
Ispezionare tutto il corpo del bruciatore per assicurarsi della sua integrità, se fosse spaccato o crepato, sostituirlo con uno nuovo.
Rimontare il bruciatore nella sua sede.



Char Griller®

DUO 5050

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI PER BARBEQUE A GAS

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il bruciatore non si accende usando il piezoelettrico	Cavetti o elettrodo ricoperti da residui di cottura	Pulire i cavetti o l'elettrodo con alcool denaturato
	Elettrodo o bruciatore bagnati	Asciugare con un panno asciutto
	Elettrodo fissato male o fessurato (scintilla dalla fessura)	Cambiare l'elettrodo
	Cavetto fissato male o staccato	Riconnettere il cavetto
Il bruciatore non si accende con il fiammifero	Gas assente	Verificare la bombola del gas, se fosse piena vedere la voce successiva, se fosse vuota cambiarla
	Rubinetto della bombola chiuso	Aprire il rubinetto
	Regolatore staccato dalla bombola	Attaccare il regolatore alla bombola stringendo bene il dado
	Ostruzione nel percorso del gas	Pulire i bruciatori. Verificare che il tubo del gas non abbia pieghe strane
	Nidi di insetti nel tubo Venturi del bruciatore	Pulire il tubo Venturi con aria compressa o uno scovolino
	Fori dei bruciatori tappati	Pulire i fori con filo metallico
Improvvisa perdita di pressione nel gas e fiamme ridotte	Bombola del gas vuota	Sostituire la bombola
	Meccanismo di protezione per eccesso di flusso gas attivata	Chiudere i rubinetti del gas, aspettare 30 sec e riaccendere il grill. Se le fiamme fossero sempre troppo basse resettare il meccanismo con il metodo seguente: chiudere tutti i rubinetti del gas compreso quello sulla bombola; disconnettere i regolatore dalla bombola; aprire i rubinetti del gas sul barbeque sul massimo; aspettare 1 min; chiudere i rubinetti; riconnettere il regolatore aprire il rubinetto sulla bombola lentamente; aspettare 30 secondi e riaccendere i bruciatori
Fiamme irregolari e bruciatori non accesi completamente	Fori dei bruciatori tappati	Pulire i fori con filo metallico
Fiamme gialle o arancioni	I bruciatori potrebbero avere residui di oli di lavorazione	Lasciare acceso il grill per 15 minuti con il coperchio chiuso
	Nidi di insetti nel tubo Venturi del bruciatore	Pulire il tubo Venturi con aria compressa o uno scovolino
	Residui di cibo, olio o sale sui bruciatori	Pulire i bruciatori.
	Misallineamento tra il bruciatore e l'ugello sotto il relativo rubinetto	Assicurarsi del corretto montaggio del bruciatore

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Le fiamme si spengono	Troppo vento	Girare il barbeque in modo che la parte frontale sia fronte al vento. Si sconsiglia comunque l'utilizzo del grill in condizioni di vento forte.
	Pressione bassa del gas	Cambiare la bombola
	Meccanismo di protezione per eccesso di flusso gas attivata	Riferirsi alla voce "Improvvisa perdita di pressione nel gas e fiamme ridotte"
Sfiammate	Il grill è sporco di grasso o olio	Pulire il barbeque
	Troppo grasso sul cibo	Levare parte del grasso dalla carne prima della cottura
	Temperatura eccessiva	Diminuire il flusso del gas agendo sulla regolazione dei rubinetti
Ritorni di fiamma	Bruciatori sporchi	Pulire i bruciatori
	Bruciatori danneggiati	Cambiare i bruciatori
Interno del coperchio sembra che si scrosti	Presenza di grasso carbonizzato	Pulire bene l'interno del coperchio che non è verniciato

Char Griller®

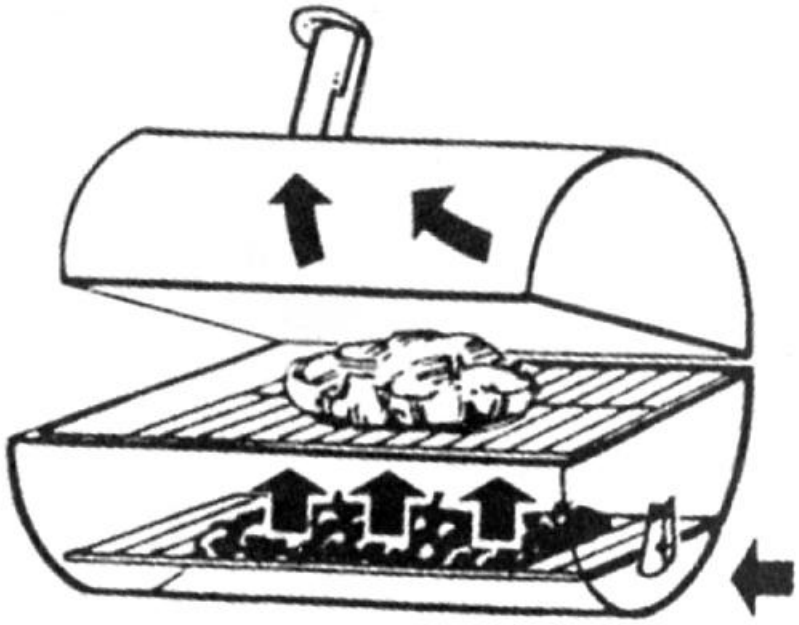
DUO 5050

METODI DI COTTURA A CARBONELLA

I barbeque della Char Griller data la loro forma e gli accessori forniti offrono rispetto ai barbeque di forma tradizionale la possibilità di utilizzare diversi metodi di cottura da utilizzare per carni, pesci, pollame, verdure ecc.
Una cosa che vale per tutti i metodi di cottura: se il fumo in uscita è bianco indica una buona combustione, se fosse nero la presa d'aria deve essere aperta maggiormente.

Cottura diretta

E' la cottura classica con il posizionamento del cibo sulla griglia direttamente esposto alla brace ardente che prevede temperatura molto alte (270°C).
Per fare un esempio utilizzeremo quello della cottura della carne.
Con il coperchio aperto, posizionate il braciere nella posizione più alta e la carne sulle griglie di cottura lasciando cuocere per 1 minuto circa ogni lato in modo da chiuderne i pori. Abbassate quindi il braciere sella posizione più bassa, chiudete il coperchio e lasciate cuocere fino alla cottura desiderata controllando la temperatura regolando l'ingresso d'aria, l'uscita dei fumi e l'altezza del braciere.



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

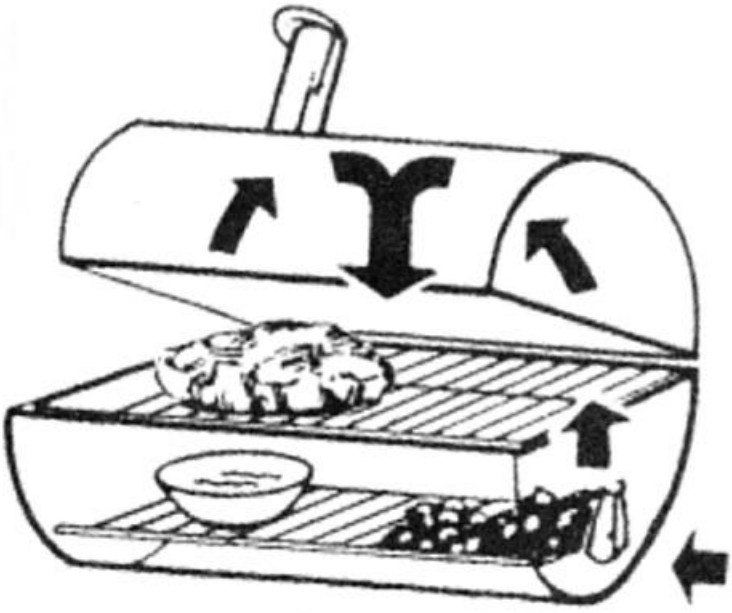
Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

Cottura indiretta

Con la cottura indiretta il cibo non è direttamente esposto alle braci ardenti.
Il carbone viene posto nel braciere tutto spostato verso la presa d'aria, dall'atra parte viene appoggiato sul braciere un piatto o un contenitore metallico contenente acqua o una soluzione di acqua e birra o brodo con l'aggiunta di erbe aromatiche.
Una volta che si è fatta la brace si pone il braciere nella posizione più bassa e il cibo si dispone sulle griglie di cottura sopra al contenitore con l'acqua.
In questo modo il cibo cuoce in modo molto più "gentile" ad una temperatura di circa 140°C come in un forno convettivo.
Regolate la temperatura agendo sulla presa d'aria e l'uscita dei fumi. Controllate di quando in quando che il liquido nel contenitore metallico non evapori completamente ed aggiungetene del nuovo nel caso sia necessario
Per preparare alcuni piatti può essere necessario effettuare prima una cottura diretta per chiuderne i pori.
Per aggiungere un tocco di "affumicato" al gusto dei vostri piatti potete aggiungere al carbone delle scaglie di legno imbevuto d'acqua.
Con questo metodo i tempi di cottura si allungano notevolmete (vedi tabella dei tempi di cottura).
Aprire il coperchio del barbeque allunga ulteriormente questi tempi, quindi cercate di minimizzare al massimo le aperture.



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

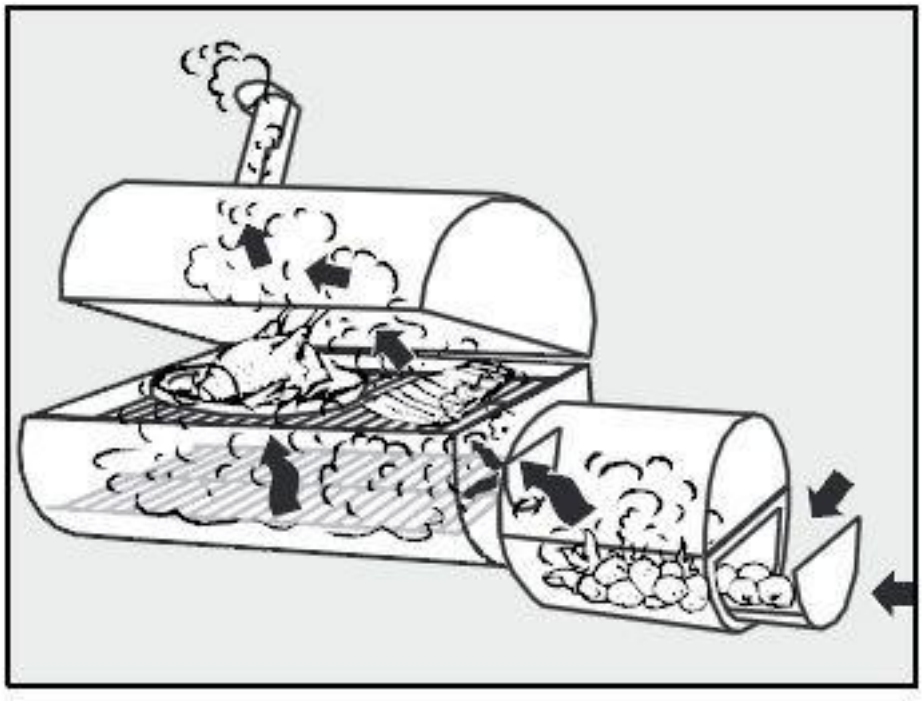
Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

Cottura indiretta con Side Fire Box (non fornito Art. No. 2424)

La cottura con il Side Fire Box (SFB) è un altro metodo di cottura indiretta.
Questo tipo di cottura avviene a temperature basse (90°C – 120°C) e con il coperchio del barbeque chiuso. Come in un forno a convezione il cibo è cotto molto "gentilmente".
La brace in questo caso è fatta nel Side Fire Box, i fumi caldi per l'effetto camino entrano nella camera del barbeque principale ed escono dal tiraggio dello stesso.
Per accendere la brace posizionare il carbone o altro combustibile sul braciere del SFB lasciando il coperchio di quest'ultimo e la presa d'aria aperti.
Una volta che la brace è accesa si chiude il coperchio del SFB, si posiziona il cibo sulle griglie di cottura del corpo principale e si chiude il suo coperchio.
Se necessario si può prima passare il cibo sulla griglia di cottura dell'SFB in modo da chiuderne i pori prima di posizionarlo nel barbeque.
Si consiglia l'utilizzo di carta di alluminio o di un tegame per raccogliere il grasso sciolto che cola dai cibi in cottura e proteggere il braciere del barbeque principale.
In questa configurazione la temperatura va controllata tramite la presa d'aria dell'SFB e l'uscita fumi del barbeque.



Consigli per un affumicatura TEXAS STYLE con il Side Fire Box.

Per ottenere una buona affumicatura utilizzando il SFB si devono usare scaglie di legno possibilmente imbevute d'acqua se si brucia carbone o carbonella oppure bruciare direttamente legno.

Il legno che si utilizza, sia che sia in scaglie che in piccoli ceppi (fino ad una lunghezza massima di 35 cm), deve essere stagionato (almeno 1 anno) e possibilmente senza corteccia, la quale potrebbe dare un sapore amarognolo al cibo.
Ogni legno ha un suo "sapore" caratteristico, si sconsiglia l'utilizzo di legni resinosi. Se si avessero a disposizione ciliegio o noce potrebbero essere un buonissimo punto per iniziare la sperimentazione mirata alla scoperta del "gusto" ottimale.
Quando si chiudono i coperchi del Barbeque e del SFB il cibo inizia ad affumicarsi, si può regolare la quantità di calore e di fumo agendo sulla presa d'aria del SFB e sull'uscita dei fumi sul barbeque principale.
Maggiore è la quantità di fumo che si produce ed il tempo di permanenza del cibo nella camera di cottura maggiore sarà il sapore di affumicato.
La temperatura ideale per una giusta affumicatura è tra i 90°C ed i 120°C.
Più aria si lascia entrare dalla presa d'aria laterale del SFB più la temperatura all'interno della camera di cottura sarà alta.
Questa temperatura dipende chiaramente anche dalla quantità di combustibile che si immette nel SFB. La giusta combinazione di combustibile ed aria porta alla temperatura desiderata. Ricordate che il fumo in uscita dal camino deve avere un colore biancastro e non nero; se fosse nero vuol dire che si sta facendo entrare troppa poca aria, o utilizzando troppo combustibile per l'aria che entra.
Una regola generale che può dare un idea dei tempi di cottura è 1 ora ogni 0,5 kg di carne o 1 ora ogni 2,5 cm di spessore.
La cottura indiretta o affumicatura fornisce un tipo di cottura più gentile che normalmente non brucia la carne e la mantiene più morbida e sugosa. E' di conseguenza un metodo più lungo ma sicuramente più rilassante.
Utilizzando questo metodo tenente conto che ogni volta che si apre il coperchio del barbeque si allungano i tempi di cottura.

Char Griller®

DUO 5050

Tabella di conversione da gradi Farenheit a Celsius:

Fahrenheit	Celsius
100	38
110	43
120	49
130	54
140	60
150	66
160	71
170	77
180	82
190	88
200	93
210	99
220	104
230	110
240	116
250	121
260	127
270	132

Fahrenheit	Celsius
280	138
290	143
300	149
310	154
320	160
330	166
340	171
350	177
360	182
370	188
380	193
390	199
400	204
410	210
420	216
430	221
440	227
450	232

Tabella di esempio tempi di cottura diretta:

	TEMPI DI COTTURA DIRETTA			
	TIPO DI CARNE	SPESSORE OTTIMALE	TEMPI MEDI DI COTTURA	TEMPERATURA INTERNA
POLLAME	cotolette di tacchino	0,5-1 cm	5-6 min	75°C
	petto di tacchino	2-3 cm	12 min	75°C
	cotoletta di pollo	0,5-1 cm	4-5 min	75°C
	petto di pollo	2-3 cm	10 min	75°C
MAIALE	bistecca	min. 3 cm	10-12 min	75°C
	braciola	1-2 cm	8-10 min	75°C
MANZO	al sangue	3 cm	5-6 min	61°C
	media	3 cm	8-9 min	68°C
	ben cotta	3 cm	12-13 min	oltre i 78°C

La temperatura interna è stata rilevata con un termometro Maverick ponendo la sonda all'interno del cibo in cottura lontano dalle ossa.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

Tabella di esempio tempi di cottura indiretta o affumicatura:

Tempi di cottura indiretta o affumicatura				
TIPO DI CARNE	**PESO**	**COTTURA INDIRETTA (WATER PAN SMOKING)**	**COTTURA INDIRETTA (SIDE FIRE BOX)**	**TEMPERATURA INTERNA**
Pezzi di manzo	1 - 2 kg	1h - 1h 30min	4h -5h	60°C al sangue
Pezzi di agnello, capriolo	2 - 3 kg	1h 45min - 2h 30min	5h - 6h	72°C medio
Selvaggina in grossi pezzi	3 - 4 kg	2h 30min - 3h 30min	7h - 10h	78°C ben cotto
Pezzi di maiale	1 - 2 kg	1h 45min - 2h 30min	5h - 6h	78°C
Pezzi di maiale	2 - 3,5 kg	2h 30min - 3h	7h - 8h	78°C
Costole di manzo/maiale (ribs)	qualsiasi	1h 30min - 2h	4h - 6h	la carne si stacca dall'osso
Braciole di maiale	qualsiasi	45 min - 1h 15min	4h -5h	la carne si stacca dall'osso
Salciccia o salamelle	qualsiasi	2h - 2h 45min	4h - 5h	78°C
Stinco o spalla di maiale	2 - 4 kg	3h - 4h	7h - 8h	88°C
Pollo intero	1,5 - 3 kg	1h 15min - 1h 45min	4h -5h	82°C
Pollo in pezzi	qualsiasi	45 min - 1h 15min	4h -5h	82°C
Tacchino intero	3,5 - 5 kg	1h 45min - 2h 30min	7h -8h	82°C
Pesci piccoli interi	meno di 500gr	30min - 45min	2h - 3h	58°C
Pesci grossi interi	1 - 2 kg	1h 15min - 1h 45min	3h - 4h	58°C
Anatra	1 - 2,5 kg	1h - 1h 45min	4h - 5h	82°C
Piccoli volatili	qualsiasi	45min - 1h	3h - 4h	82°C

La temperatura interna è stata rilevata con un termometro Maverick ponendo la sonda all'interno del cibo in cottura lontano dalle ossa

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it

Char Griller®

DUO 5050

GARANZIA

1. **Generale.**
   Il Colorificio Rodoero Sas sottostando alle normative della Comunità Europea fornisce una garanzia sui prodotti Char Griller e dei relativi accessori che copre i materiali ed i difetti di fabbricazione. Non vengono accettati reclami riguardanti la pitturazione ed il colore dopo il primo utilizzo del barbeque.
2. **Periodo di garanzia.**
   Il periodo di garanzia dura per 24 mesi dal momento dell'acquisto. Come prova di acquisto va mantenuto lo scontrino fiscale o la fattura di vendita.
3. **Reclami.**
   I reclami devono pervenire per iscritto dal cliente o dal rivenditore allegando una valida prova di acquisto del materiale in oggetto.
4. **Rimedi.**
   I difetti riconosciuti saranno corretti inviando una parte di ricambio nuova o ricondizionata a spese del Colorificio Rodoero Sas.
5. **Ritorno.**
   Il ritorno in toto del materiale acquistato per una sostituzione od un rimborso dovrà effettuarsi solo ad espressa richiesta del Colorificio Rodoero Sas. In questo caso il Colorificio Rodoero Sas si assumerà le spese di spedizione.
6. **Esclusioni.**
   Questa garanzia non copre i danni causati da un non corretto utilizzo ed in questo caso il cliente dovrà pagare il costo delle parti di ricambio e della loro spedizione. Il trattamento protettivo superficiale (la pitturazione) ed il braciere sono esclusi da questa garanzia. Eventuali fenomeni di corrosione, se non presenti e documentati al momento dell'acquisto non sono coperti dalla garanzia in quanto derivati da una cura non appropriata dell'oggetto.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it